

## Zadání soutěžního úkolu pro obor ČÍŠNÍK – SERVÍRKA 24. ročník



### GASTRO JUNIOR BRNO 2018 – BIDFOOD CUP

#### **Specifikace soutěžního úkolu oboru číšník:**

Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.

#### **Soutěžní úkol – obor číšník:**

- ***SEPSÁNÍ ŽÁDANEK NA SUROVINY A INVENTÁŘ***
- ***PŘÍPRAVA DVOU PORCÍ FLAMBOVANÉHO POKRMU DLE VYLOSOVANÉHO ZADÁNÍ (ŠPÍZ, PALAČINKY, BROSKEV)***
- ***JAZYKOVÁ ZKOUŠKA*** – v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžního úkolu

#### **Časové limity:**

***Sepsání žadaneK a fasování inventáře – 30 minut***

***Příprava pracoviště a doplnění zbývajících surovin – 20 minut***

***Provedení soutěžního úkolu – 15 minut***

***Úklid pracoviště v 5 minut***

V první den, po zahájení soutěže, si každý soutěžící vylosuje startovní číslo, v případě nepřítomnosti soutěžícího mu bude číslo vylosováno tajemnicí soutěže.

Každý soutěžící bude seznámen s pracovištěm v den, kdy soutěží a to tak, že bude proškolená zvlášť ranní a odpolední skupina.

Zadání si soutěžící vylosuje bezprostředně před vykonáním soutěžního úkolu. Písemné sepsání žadaneK na suroviny a inventář bude probíhat odděleně, papír a psací potřeby budou k dispozici. Na základě žadanky bude soutěžícímu z přípravy předán inventář potřebný k přípravě pracoviště a soutěžního úkolu. Následně pak suroviny z výrobního střediska /dále jen VS/.

## ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

### Hodnotitelská komise

Je jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena z odborníků daných profesí. Dalšími členy komise jsou komisařky jazyků.

### Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítacím komisařem, určeným pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtačí. Maximální počet bodů je sto bodů od jednoho hodnotitele.

### Pracovní pomůcky, inventář a suroviny

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

**2 keridony prostřené bílými ubrusy, 1 příruční stůl 120 x 80, flambovací vozík, vyhřívací baterie, stůl pro hosty 120 x 80 včetně 2 židlí a keridon na prezentaci školy.**

V přípravě bude k dispozici horkovzdušná trouba na vyhřátí inventáře.

Organizátor zajistí tyto suroviny:

- pečený kuřecí špíz /VS/
- teplá dušená zelenina /VS/
- vařené brambory /VS/
- přírodní šťáva /VS/
- pečivo /VS/
- pečené palačinky /VS/
- půlené kompotované broskve /VS/
- piškotový korpus /VS/
- ořechy mleté /VS/
- strouhaná čokoláda /VS/
- fruit kompot /VS/
- šlehačka /VS/
- máslo /VS/
- topping /VS/
- bylinka na ozdobu /VS/
- med /VS/
- moučkový cukr v cukřence/příruční stůl/
- cukr krupice /VS/
- sůl a pepř /příruční stůl/
- worchester /příruční stůl/
- citrón /VS/
- pomeranč /VS/
- pomerančový džus /VS/
- brandy /příruční stůl/
- ovocný likér /příruční stůl/
- vodka /příruční stůl/.

Organizátor zajistí tento inventář, který bude k dispozici v přípravě:

- skleněné odměrky
- skleněný džbánek, obsah do 2 dl
- pudřenky na moučkový cukr
- solničky a pepřenky
- misky na suroviny
- pečivové talíře
- dezertní talíře
- masové talíře
- klubové talíře
- dezertní příbory
- masové příbory
- moučnickové příbory
- oválné kovové mísy s klošem
- oválné kovové mísy
- kulaté kovové mísy
- kloše
- omáčníky
- timbály s poklicí
- timbály bez poklice
- pánve
- kovové mřížky na odložení pánví,
- zápalky
- košíček na pečivo
- papírové ubrousky.

Dekoraci a ubrus na stůl pro hosty, plata, tácky, plátěné ubrousky a překládací příbory si každý soutěžící přiveze vlastní.

Z důvodu stejných podmínek pro všechny soutěžící není dovoleno, krom výše uvedeného inventáře, přivážet si vlastní inventář a suroviny.

V rámci soutěžního úkolu je možná kreativita soutěžícího ve způsobu zpracování vylosované suroviny, techniky přípravy, ale i servisu.

Soutěžící je povinen taktéž zajistit:

- informační stojánek s názvem a logem školy

Organizátor zajistí:

- informační stříšku se jménem soutěžícího a názvem soutěžního úkolu

Výsledné produkty budou vystaveny na výstavním stole.

### **Přerušeni soutěžního úkolu**

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, ale maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři.

Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušeni času. V případě přerušeni delšího než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Čas začátku určí komise.

### **Překročení časového limitu**

Překročení časového limitu do 2 minut je soutěžícímu připočítáno 5 trestných bodů. Při překročení času o více jak dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

### **Pracovní oblečení soutěžících**

Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a odpovídající pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo.

### **Přípravna surovin a inventáře**

Od přidělení úkolu soutěžícímu tajemnicí soutěže pracuje soutěžící **sám**. **Nepovoluje se pomoc** ze strany vedoucích družstev nebo doprovodných pracovníků soutěžícího. Rovněž **je zakázán vstup vedoucích družstev** nebo jiných doprovodných pracovníků soutěžícího do přípravných inventářů a surovin. Výdej na základě písemných žádánek zajistí organizátorem delegovaní pracovníci v přípravách.

### **Nástup soutěžících**

V první den, po zahájení soutěže, si každý soutěžící vylosuje startovní číslo, v případě nepřítomnosti soutěžícího mu bude číslo vylosováno tajemnicí soutěže.

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován. Předloží ke kontrole **občanský a zdravotní průkaz**, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.

### **Dále při losování pořadí předají soutěžící asistentovi dva kusy vyplněného dotazníku.**

Soutěžící může na přípravu a úklid pracoviště využít pomocníka určeného pořadatelem soutěže. Avšak prostírání a zakládání inventáře musí soutěžící provádět samostatně.

Po skončení každého soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání následujícímu soutěžícímu.

### **Diskvalifikační podmínky**

- a) překročení časového limitu o více než 2 minuty,
- b) nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz,
- c) nepřirozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení,
- d) pozdní nástup na pracoviště.

## **ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVIŠTĚ A ODBORNÉ PŘEDVEDENÍ ÚKOLU**

### **Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího**

Celková upravenost, nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, u chlapců krátké nebo vyhrnuté rukávy, extravagantní doplňky pracovního oblečení (piercing, tetování aj.).

### **Použití vhodného inventáře**

Používat jednotný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na servírovacích stolech.

### **Příprava pracoviště**

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na jídelním stole, servírovacích stolcích, flambovacím vozíku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy /logo školy - vlaječka, informační stříška/.

### **Komunikace s hostem**

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, účelná a odborná komunikace při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost reagovat na dotazy komise. Nežádoucí jsou přehnané projevy obtěžující hosta.

### **Provedení úkolu**

Zadání soutěžního úkolu se soutěžící dozví bezprostředně před vykonáním soutěžního úkolu, následně jde ihned psát žádanku na suroviny a inventář. Písemné sepsání žádanek na suroviny a inventář bude probíhat odděleně, papír a psací potřeby budou k dispozici. Soutěžícímu na základě žádanky bude předán inventář a suroviny potřebné k přípravě pracoviště a soutěžního úkolu. Po přípravě pracoviště následně budou vydány suroviny z výrobního střediska.

Příprava, servis a ústní prezentace vylosovaného úkolu bude provedena před hostem.

Je vyžadováno profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty během provedení celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel. Přizpůsobit složitost přípravy maximálnímu časovému limitu, využívat odborných dovedností a návyků při složité obsluze.

### **Vzhled soutěžního úkolu**

Sladění chutí všech použitých ingrediencí tak, aby neztratily dochucením své původní chuťové vlastnosti. Dále vzhled, vůně, chuť a soulad barev, kreativnost a nápaditost. Vhodně zvolený inventář k servisu.

Hodně štěstí přeje všem mladým servírkám a číšníkům

### **Bc. Blanka Musilová**

předsedkyně hodnotitelské komise oboru číšník

tel.: 728 255 968